

Menus du Midi : novembre 2018

LP Simon Lazard
25 rue J.J. Kieffer
BP 81167
57215 Sarreguemines CEDEX

**Réservation uniquement par téléphone
au 03 87 95 04 78**

Le restaurant d'application
« Charles Herrmann » est ouvert :

**Du lundi au vendredi midi
Les mardis et jeudis soirs**

Tarifs des menus du midi

Formule 2 plats 10€
(1plat+ dessert, hors boissons)

Les prix des menus varient entre
15€ et 35€ hors boissons
(selon les produits et les thèmes mis à l'honneur)

Tarifs des menus du soir

Les prix des menus varient entre
25€ et 45€ hors boissons
(selon les produits et les thèmes mis à l'honneur)

Règlements :

En espèces

Par carte bancaire

Par chèque à l'ordre de :

M. l'agent comptable du L.P. Simon Lazard

Les éventuels différentiels tarifaires avec la
profession de même que les éventuelles
variations qualitatives s'expliquent par le
caractère purement pédagogique du
restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges
auxquelles sont soumises les entreprises
commerciales de restauration et ne peuvent
donc correspondre aux tarifs pratiqués par
les restaurants privés.

**En fonction des arrivages ou d'impératifs
pédagogiques, nos menus sont publiés sous
réserve de modifications ou d'annulations
exceptionnelles.**

Accueil 11h45

Fin de service 13h30

Lundi 05/11 formule 2 plats

Blanquette de veau à l'ancienne

Panna cotta aux fruits rouges

Du mardi 06/11 au vendredi 09/11

Rémoulade de céleri aux crevettes et pommes vertes

Suprême de poulet farci aux escargots, jus de persil

Gratin de haricots verts

Chariot de desserts



Lundi 12/11/ formule 2 plats

Dos de saumon à l'oseille, flan de légumes et pommes vapeur

Crêpes flambées

Du mardi 13/11 au vendredi 16/11

Blanc-manger de choux fleurs aux écrevisses

Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange

Chariot de desserts

Lundi 19/11/ formule 2 plats

Sauté de veau marengo, bouquetière de légumes

Tarte aux pommes à l'alsacienne

Du mardi 20/11 au vendredi 23/11

Velouté de laitue et cresson aux palourdes, tartare de dorade

Mignon de porc aux épices et lait de coco, tagliatelles

Chariot de desserts



Lundi 26/11/ formule 2 plats

Filet de cabillaud dugléré, riz au safran

Crème caramel

Du mardi 27/11 au vendredi 30/11

Tournedos de lotte au lard, risotto façon paëlla

Souris d'agneau braisée au citron confit, ragoût de fèves

Chariot de desserts

- En application du décret anti-tabac nous vous rappelons qu'il est formellement interdit de fumer dans un établissement public.
- Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs produits allergènes. La liste est affichée à l'entrée du restaurant.
- AB : Amuse-Bouche